

# **Le Concours « Jeunes Talents » des Maîtres Restaurateurs » 2017 est présidé par Philippe ETCHEBEST.**



**Pour sa 7ème édition, le Concours national de cuisine « Jeunes Talents » a l'honneur d'avoir pour parrain le Chef Maître Restaurateur Philippe ETCHEBEST. Organisé depuis 2010 par l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, le concours « Jeunes Talents » contribue à valoriser la formation et à**

**promouvoir l'excellence de la gastronomie française et du fait-maison. Face au succès des 6 éditions précédentes, la compétition prend de l'ampleur et s'étend désormais à 8 épreuves qualificatives, qui auront lieu dans 8 villes de France.**

## **Qui succèdera à Curtis MULPAS ?**



Le Concours « Jeunes Talents » des Maîtres Restaurateurs » 2017 est présidé par Philippe ETCHEBEST.

Les jeunes candidats, apprentis et cuisiniers de moins de 24 ans issus de l'apprentissage et travaillant actuellement au sein d'un restaurant titré « Maître Restaurateur », ont jusqu'au 01 novembre 2016 inclus pour s'inscrire à la phase qualificative de Dijon.

Pour cette nouvelle édition, les candidats peuvent donc choisir entre huit phases qualificatives :

DIJON : 14 Novembre 2016\* au CFA La Noue

NICE : 5 décembre 2016\* à l'Ecole Hôtelière et de  
Tourisme Paul Augier

PARIS : 9 décembre 2016\* au CFA Médéric

PERPIGNAN : 9 janvier 2017\* au Lycée Christian Bourquin

SAINT-MALO : 16 Janvier 2017\* au CFA de la CCI de Saint-Malo Fougères

LILLE : 23 janvier 2017\* au Lycée Notre-Dame de la Providence

BORDEAUX : 30 janvier 2017\* au Centre de formation du Lac

STRASBOURG : 6 février 2017\* au CEFPPA Adrien Zeller



Les jeunes candidats se défieront sur la réalisation d'un plat salé pour 4 personnes autour d'un thème commun de sélection sur le thème : « La pintade

fermière et sa déclinaison de courges ».

Ils auront 2h30 pour préparer une recette de leur choix à partir des produits frais et de saison fournis par l'organisation (volaille - légumes).

Lors de chaque phase qualificative, les candidats seront évalués par un jury de professionnels sur la réalisation en direct, la présentation et la dégustation de leur travail. Une note globale leur sera attribuée.

Les 8 candidats sélectionnés à l'issue des phases qualificatives disputeront la finale nationale le 06 mars 2017 à Paris en présence du parrain, dans les locaux de la prestigieuse école FERRANDI.

**Avec pour thème : pour 4 personnes et en 4 heures :**

**Un plat : « Carré de veau et légumes de saison »**

**Un dessert : « La tarte au citron et délice exotique »**

**Le parrain de cette 7ème édition n'est autre que le célèbre Philippe ETCHEBEST, membre des Maîtres Restaurateurs au sein du Restaurant Le Quatrième Mur à Bordeaux, deux étoiles au Guide Michelin. Il anime également sur M6 les émissions « Top Chef » et « Cauchemar en cuisine »**

Les candidats intéressés ont jusqu'au 01 novembre 2016 pour déposer leur candidature, sur simple demande. Pour toute information complémentaire sur l'édition 2016-2017 du concours Jeunes Talents Maître Restaurateur, consulter le site [www.concours-jeunes-talents.fr](http://www.concours-jeunes-talents.fr)

### **Fiche d'inscription**

- Contact candidatures : L'AGENCE AH (Peggy PERREY) 03 80 58 44 11 / mail: [peggy@agence-ah.fr](mailto:peggy@agence-ah.fr) [andrea@agence-ah.fr](mailto:andrea@agence-ah.fr)
- Pièces à fournir pour l'inscription : formulaire d'inscription complété, lettre de motivation, copie pièce d'identité, fiche technique détaillée de la recette proposée
- Chaque concurrent sera gratifié d'un diplôme, d'une veste de cuisine personnalisée et d'un chèque
- **1er prix : un stage d'une semaine auprès d'un grand chef, dotation financière et de nombreux cadeaux de nos partenaires.**